

WINTER MENU

VIERTE WAND

ZUM STARTEN

RICOTTA BRÛLÉE ²²

Zitronen-Ricotta, Kürbis-Duo, Kürbiskern, Buttermilch, Rosmarin

APPENZELER ENTENBRUST ²⁶

Cicorino Rosso, Randen-Duo, Granny Smith, Senfkorn, Miso

WINTER SALAT ¹⁶

Nüssler, Radicchio, Sesam+Leinsamen-Knusper, Rüebli, Navet, Weisser Balsamico+Senf Dressing

SCHWARZWURZEL SUPPE ¹⁶

Büschelbirne AOC, Chasselas, Trüffel, Portulak

BROT+ BUTTER ⁹

lauwarmes Urdinkel-Sauerteigbrot, Röstzwiebel-Apfelbutter, Kürbiskern-Dip

**L'AMOUR
EST UN
OISEAU
REBELLE**

Bizet — Carmen

HAUPTROLLEN

BUTTERNUSS+HOKKAIDO KÜRBIS ³⁶

Pumpkin-Spice, Radicchio Rosso, Ingwer-Soja, Curryblatt, Sticky-Rice-Cake

WALDPILZ RAVIOLI ³⁴

Topinambur, Lauch, Beurre Noisette, Salbei-Knusper, Alp-Hobelkäse

PIEMONTESER RINDS-TATAR ³⁸

Senfkorn, gebeiztes Bio-Eigelb, Schalotten, Kapern, Maggia-Pfeffer, Chili-Creme, geröstetes Brioche, Silberbutter

DUO VOM KALB ⁴⁶

48h geschmortes Bäggli, hausgemachtes Tätschli, Kartoffel-Stock, gebrannter Lauch, Holunderbeeren-Balsamico

ALPSTEINER POULET SUPRÊME ³⁸

Rosmarin-Bramata, gegrillter Broccolini, Sanddorn-Cider-Jus, Poulet-Knusper

ZUCKERSÜSS

BASQUE CHEESECAKE ¹⁶

Apfel-Quitte, Hafer, Verveine

GÂTEAU OPÉRA ¹⁶

Nougat, Holunderbeeren

BLUTORANGEN SORBET ¹⁶

Cacaonibs, Negroni-Infusion